

„Cayrol“ Vieilles Vignes de Carignan IGP Côtes Catalanes, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Lafage - Roussillon
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan
Bestell-Nr.	FRO050120

Ein Charmeur der alten Schule – Lafages eindrucksvoller Carignan von 60 Jahre alten Reben

90 Punkte – Robert Parker's Wine Advocate Bereits die kräftig leuchtende rubinrote Farbe ist als erstes Indiz für die Herkunft dieses Charmeurs in Carignan-Gestalt zu deuten. Einen noch offensichtlicheren Hinweis für seine Wurzeln liefert sein Name, „Cayrol“. Im Roussillon bezeichnet cayrol die traditionellen roten Ziegel, die zum Bau kleiner Hütten, sogenannter casots, verwendet werden. Diese Hütten sollen den Winzern während der Arbeit im Weinberg Schutz vor den kräftigen Tramontana-Winden bieten, die teilweise mit bis zu 140 Stundenkilometern über Land und Reben fegen. Spätestens jetzt wird klar: die Trauben des „Cayrol“ stammen aus Frankreichs warmem Süden. Genauer gesagt, aus Hochlagen der Gemeinde Maury (Süßweinfans als Namensgeber der AOC Maury und ihrer vins doux naturels bekannt), wo die spätreifenden Carignantrauben auf dunklen Kalkmergel- und Schieferböden optimale Bedingungen vorfinden, um auszureifen. Die von Hand gelesenen Trauben des „Cayrol“ werden schonend in 10- bis 12-Kilo-Kisten transportiert und im Keller nochmals selektiert. Vor der eigentlichen Fermentation werden die Trauben kalt mazeriert, um eine höhere Farbdichte und Aromenkonzentration, bei gleichzeitig geringer Tanninextraktion zu erhalten. Diese Methode basiert darauf, dass Tannine alkohol-, Farbstoffe und eine Vielzahl an Aromen hingegen wasserlöslich sind. Anschließend werden die Trauben bei 25 °C vergoren und ca. 10 % der Cuvée für einen Monat im Barrique ausgebaut. Die Nase von Lafages „Cayrol“ hält, was seine intensive Farbe verspricht. Die alten



Carignanreben zeigen ihren Charakter durch konzentrierte Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannis- und Heidelbeeren. Zarte fleischige Noten, ein Hauch Bitumen und Gewürze verleihen ihr zusätzliche Komplexität. Am Gaumen spürt man die Wärme des Roussillons. In reifes, seidiges Tannin eingebettet entfalten sich Aromen dunkler Beeren, Backpflaumen und Korinthen. Der Wein zeigt sich vollmundig, stets charmant und erhaben und nie schwer. Ein perfekter Begleiter zu kräftigen Gerichten wie einem deftigen cassoulet, glasierter Entenbrust, Kaninchen oder einem würzigen Steak au poivre.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003